

⊖ STONE HEARTH OVEN FLATBREAD 石壁烤炉平面包

dukkah & nut 埃及香料和坚果	14
garlic butter & parmesan 大蒜黄油和帕尔马奶酪	14
bush tomato & cheddar 沙漠布什番茄和切达奶酪	14
lemon myrtle & cream powder 柠檬桃金娘和奶油粉	14

SET LUNCH MENU 午餐套餐

APPETIZER 开胃菜

broccoli cream soup / cheddar cheese espuma
西兰花奶油汤 - 切达奶酪沫

fjord trout gravlax / fine herbes / fried capers / apple mustard
腌制峡湾鳟鱼 - 香草, 炸酸豆, 苹果芥末酱

black angus beef carpaccio / dukkah / egg mayonnaise
黑安格斯牛柳薄片 - 埃及香料, 鸡蛋蛋黄酱

⊖ **foie gras / orange chutney & cream / bitter orange** supplement 附加 12
煎鹅肝 - 酸辣橙和奶油橙, 苦橙凝胶

MAIN COURSE 主菜

mud crab capellini / pine nut / edamame / tomato coulis
泥蟹天使发意面 - 松子, 毛豆, 番茄酱

pan fried barramundi / iberian chorizo / anchovy olive vinaigrette / lemon myrtle foam
煎尖吻鲈鱼 - 伊比利亚香肠, 鲑鱼橄榄, 柠檬桃金娘泡沫

grilled beef oyster blade / potato millefeuille / mushroom purée / black pepper sauce
安格斯牛肉 - 土豆层酥, 蘑菇泥, 黑胡椒汁

roasted lamb rump / israeli cous cous / browned cauliflower / black garlic / dark chocolate
羊臀肉 - 以色列小麦, 菜花, 油炸甘蓝, 黑蒜泥, 黑巧克力

DESSERT / CHEESE 甜品 / 奶酪

⊖ **hot chocolate soup / black peppered ice cream / sesame crisp**
热巧克力汤 - 黑胡椒冰淇淋, 芝麻酥

pistachio streusel / poached berries / strawberry sorbet supplement 附加 6
开心果糖 - 水煮浆果, 草莓冰糕

artisan cheese / lavash / fruit paste supplement 附加 6
奶酪 - 饼干, 果泥

2 courses 道菜 39

3 courses 道菜 49